



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de febreiro de 2016

BASES DO CONCURSO DE COCIÑA

1.- CONCURSANTES

Poderá participar o alumnado matriculado nos centros públicos que imparten ciclos de hostalería en Galicia.

Tamén poderá participar o alumnado matriculado nos centros convidados para esta edición, nos que se imparten ensinanzas non regradas de hostalería.

2.- COMPOSICION DOS EQUIPOS

Os equipos de participación estarán compostos por dous cociñeiros concursantes. No caso de participar un só alumno/a, a Organización facilitará un axudante. So poderá participar un equipo por centro.

3.- ELABORACIONES

Os participantes realizarán dúas elaboracións:

3-1.-PRATO TRADICIONAL: *Filloas*

Elaborarase exclusivamente cos ingredientes que figuran na ficha técnica (ANEXO I) que serán facilitados pola organización. Os cales poderán ser empregados na súa totalidade ou non. Poderán traer o caldo, si o empregan, ou usar o feito pola organización.

3-2.-PRATO DE CREACION: *Ventresca de Bonito en conserva* (xénero principal)

Prato de creación elaborado con ***Ventresca*** como ingrediente principal.

Para a elaboración desta receita, a organización pon a disposición dos/as participantes, unha serie de ingredientes de uso habitual que poderán escoller da listaxe que figura na ficha técnica (ANEXO II).

Aparte das referidas na ficha técnica poderanse aportar dous ingredientes de libre elección e que non superen o 10 % do valor da receita.



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA **JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY**

Xoves 25 de febreiro de 2016

Débese tamén incluír na ficha unha breve explicación do desenvolvemento do proceso creativo do prato: **fundamento, idea ou concepto** do mesmo, de non mais de 10 LIÑAS, que será valorada polos membros do tribunal.

4.- ESPECIFICACIONES DO CONCURSO

- Os/as participantes deberán traer o seu maletín e presentarse debidamente uniformados á hora do comezo do concurso.
- Poderán traer vaixela propia para realizar a presentación da elaboración da **Ventresca**. A Organización poñerá a disposición dos participantes diversos tipos de pratos para aqueles que o desexen.
- O material e utillaxe necesarios serán facilitados pola Organización, segundo petición dos/as participantes nas fichas anexas. No caso de non dispoñer do material demandado, este será aportado polos centros participantes.
- Tanto a elaboración como a presentación deberán ter lugar nas instalacións do centro, non estando permitido empregar ningún tipo de elaboración previa.
- O tempo máximo de elaboración será de 1 hora, 15 minutos.
- Deberán realizarse 4 racións de cada unha das receitas, aínda que só se presentarán 3, (deixando unha de cada elaboración en reserva para o caso dun imprevisto), empratadas individualmente e puntualmente na hora marcada.
- A organización disporá de xénero excedente para o caso de imprevistos durante o proceso de elaboración.

5.- XURADO

Establécense dous xurados un de carácter técnico e outro gastronómico.:

➤ **Xurado gastronómico:**

- Nomearase un xurado para o concurso, composto dun presidente, un secretario e varios vocais. O secretario será un representante dun dos centros participantes e non terá voto.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA *JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY*

Xoves 25 de febreiro de 2016

- Cada unha das elaboracións sairán para ser sometidas á cata e degustación por parte de cada membro do xurado en intervalos que se fixarán ao principio do concurso.

As cualificacións serán adxudicadas sobre un total de *20 e 30 puntos* distribuídos do seguinte xeito:

Filloas.- *10 puntos* polo apartado de sabor, *5 puntos* polo de presentación e *5 puntos* por textura

Ventresca.- *10 puntos* polo apartado de sabor, *10 puntos* polo de presentación e orixinalidade da receita, *10 puntos* polo concepto impresión xeral final (armonía, equilibrio, conxunto, temperatura, etc).

➤ **Xurado técnico:**

- Habilitarase un xurado técnico para avaliar o desenvolvemento das elaboracións no taller de cociña, composto por dous cociñeiros profesionais de acreditada experiencia, que valorará a profesionalidade, técnica e destreza dos participantes

As cualificacións serán adxudicadas sobre un total de *20 puntos* segundo o modelo de táboa de observación.

A cualificación final obtense das sumas das medias dos tres apartados: *Prato Tradicional*, *Prato de Creación* e *Fase Técnica*; descontándosele a dito resultado as penalizacións que correspondan(se procede).

Penalizacións:

Por cada 2 minutos de atraso ou fracción, na presentación dos manxares :

1 punto de penalización

O uso de ingredientes non autorizados ou elaboracións previas poderá ser motivo de descalificación.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de febreiro de 2016

6.- INSCRICIÓN

- Os/as participantes deberán presentar vía fax, correo certificado ou correo electrónico(concursomoldes@gmail.com) antes das 14.00 horas do mercores 11 de febreiro, as fichas de inscrición e elaboración axuntas cubertas.

7.- PREMIOS

A organización do concurso establece dous premios:

1º PREMIO DE COCIÑA

- Premio de 800 € en material bibliográfico relacionado co mundo da gastronomía
- Trofeo e diploma

2º PREMIO DE COCIÑA

- Premio de 400 € en material bibliográfico relacionado co mundo da gastronomía
- Trofeo e diploma

Os participantes non premiados, recibiran un diploma acreditativo da súa participación

8.- DEREITOS DE IMAXE

A organización reservarase os dereitos de todas as receitas presentadas e fotos dos participantes, durante o transcurso do evento.

9.- DISPOSICIÓN FINAL

Os casos no previstos nas bases, serán resoltos segundo criterio da organización.

A participación neste concurso implica a aceptación de todas e cada unha destas bases.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA
JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de febreiro de 2016
FICHA DE INSCRICIÓN CONCURSO DE COCIÑA

NOME DO CENTRO	
PROFESOR DE CONTACTO	

NOME E APELIDOS DO ALUMNO:		NOME E APELIDOS DO ALUMNO:	
DNI:	CURSO	DNI:	CURSO:

NOME DO PRATO		FILLOAS	
INGREDIENTES:		MATERIAIS:	
DENOMINACIÓN	CANTIDADES	DENOMINACIÓN	CANTIDADE
HARINA			•
HUEVOS			
SAL			
ESPECIES			
LECHE			
CALDO			

*c/s = cantidade suficiente



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de febreiro de 2016

ELABORACIÓN:

A elaboración tradicional, **Filloas**, deberá ser realizada exclusivamente cos ingredientes propostos nas bases do concurso e facilitados pola organización (ver ficha), podendo utilizar ou non a totalidade dos mesmos.

Tanto a concepción, como a elaboración e a presentación do prato farase atendendo á elaboración tradicional.

PRESENTACIÓN:

A organización facilitará a **vaixela para o empratado que será**; prato de presentación de louza branca de 32 cm de diámetro (sopeiro ou chan)

A presentación farase en racións individuais



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA

JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de febreiro de 2016

PRATO DE CREACIÓN (Ventresca)

NOME DO PRATO

INGREDIENTES:

	Unid.	Cant. Máx.	
➤ Ventresca Bonito	➤ Lata	4	
➤ HORTALIZAS: Cenorias, allo, alloporro, cebola, chalota, pemento vermello e verde, apio, cabaza, tomate, chícharos en conserva ou conxelados.	➤ Kg	0,25	Cantidade máxima por hortaliza
➤ ESPECIAS e condimentos: As habituais no mercado	➤ c/s		Especificar necesidades
➤ HERBAS AROMATICAS: (Loureiro, Ourego, salvia, albahaca, romeu, ceboliño, perexil, tomillo, fiuncho).	➤ c/s		Especificar necesidades
➤ FROITAS: Mazá golden, pera, laranxa, lima, limón, castañas peladas (de lata ou conxeladas)	➤ kg	0,5	Especificar 1 soa froita
➤ OUTROS: Arroz varios tipos, pataca, sémola de trigo, fariña de trigo, pasta ao ovo seca.	➤ kg	0,5	Máx. 2 ingredientes
➤ VIÑOS E LICORES: ✓ Viño tinto ou branco, Xerez de uso ordinario, Porto.	➤ c/s		1 licor e 1 viño Especificar
✓ Brandi Solera, Pernod, P.X., Vermouth			
➤ QUEIXOS: Arzúa, San Simón da Costa, Tetilla, Cebreiro.	➤ Kg	0,25	1 so queixo
➤ Aceite de Oliva Suave e Virxe Extra	➤ L	1	
➤ F. SECOS: Noz, améndoa, abelá			Especificar
➤ VARIOS: Ovos		4	Unid
✓ Fondo de peixe	➤ c/s		
✓ Agar-agar, lecitina de soia, xelatina en lámina	➤ c/s		Especificar
✓ Touciño iberico, xamón curado.	➤ c/s		Especificar
✓ Leite, tona. manteiga	➤ L		Especificar
✓ Ourizos (en conserva)	➤ c/s		
✓ Gambas, langostinos	➤ kg	1/2	Especificar
✓ Pan de millo, pan branco	➤ c/s		Especificar
➤ ALGAS:leituga de mar, espagueti de mar, wacame ou undaria (secas ou en salmoira)	➤ c/s		Especificar
➤ PRODUCTOS BÁSICOS PARA ESFERIFICACIÓN	➤ c/s		Especificar

* As cantidades necesarias e ingredientes deberán ser consignadas na ficha polos participantes.



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

IES FRAGA DO EUME

Rúa Ricardo Sánchez nº 3
15600 Pontedeume
A Coruña

Tlfn. / Fax 981-432004 / 981-432216
ies.fraga.eume@edu.xunta.es
<http://centros.edu.xunta.es/iesfragadoeume/>



XVII CONCURSO DE COCIÑA E COCTELARÍA JOSÉ RODRIGUEZ-MOLDES REY

Xoves 25 de febreiro de 2016

MATERIAIS. (DENOMINACION E CANTIDADE):

ELABORACIÓN:

PRESENTACIÓN:

EXPLICACIÓN BREVE DO PROCESO CREATIVO (MÁXIMO 10 LIÑAS):